

Ficha Tecnica

Precisa de Ajuda? Ligue: (+351) 916 542 211

Hotelequip.pt

Rua Empresarial Nº 8A, Zona Industrial Ponte Seca
2510-752 Gaeiras, Portugal

Ficha tecnica gerada em: 23/07/2026

O produto final e as características podem diferir ligeiramente do mostrado na imagem.



Acesso rapido
ao produto



Hotelequip.pt

Faca para Salmão 300 mm – Lâmina Aço Inoxidável NITRUM

Informacoes do Produto

SKU:	AR293323	Modelo:	293323
Marca:	Arcos	EAN:	8421002293337

Imagens do Produto



Especificacoes

Marca	Arcos
Modelo	293323
EAN	8421002293337
Material	Polipropileno

Descricao Resumida

Faca para salmão de 300 mm com lâmina em aço inoxidável NITRUM de alta durabilidade e cabo ergonómico em polipropileno azul para controlo higiénico.

Descricao Completa

A Faca de Peixe Arcos Série 2900, com lâmina de 300 mm em aço inoxidável NITRUM® e cabo ergonómico azul de polipropileno, garante precisão e higiene no corte de salmão e outros pescados. O seu design inovador e a identificação por cores facilitam a diferenciação de alimentos, cumprindo normas europeias de controlo sanitário essenciais em cozinhas profissionais durante o rush de serviço.

Faca de Peixe — Características Técnicas

Lâmina	Aço Inoxidável NITRUM®
Comprimento da Lâmina	300 mm
Material do Cabo	Polipropileno Injetado
Cor do Cabo	Azul
Resistência Temperatura Cabo	120-130°C
Quantidade Mínima de Encomenda	6 unidades

Aplicações Profissionais

Ideal para chefs e cozinheiros em restaurantes de peixe e marisco, unidades hoteleiras com serviço de buffet, ou mesmo em pastelarias que preparem pratos com salmão. A faca de pescado Arcos é essencial para garantir um corte limpo e preciso, facilitando a mise en place e a apresentação de pratos, mesmo em operações de catering com elevado volume de produção.

Faca de Peixe — Principais Vantagens

O aço inoxidável NITRUM® de alto rendimento confere uma durabilidade excecional e uma capacidade de corte superior. O cabo ergonómico em polipropileno injetado proporciona uma pega segura e antiderrapante, resistindo a altas temperaturas e a golpes, o que melhora a segurança e o conforto durante o uso intensivo. A tecnologia de união permanente entre lâmina e cabo, via injeção,

assegura máxima higiene e evita a acumulação de resíduos, em conformidade com as normas sanitárias.

Perguntas Frequentes

Qual a principal vantagem do aço NITRUM®?

O aço NITRUM® oferece uma dureza superior, garantindo um gume mais duradouro e uma maior resistência à corrosão e ao desgaste, ideal para uso profissional contínuo.

Como o cabo colorido contribui para a segurança alimentar?

A cor do cabo permite associar a faca a um tipo específico de alimento (neste caso, peixe), evitando contaminações cruzadas e facilitando o cumprimento das normas HACCP e de higiene alimentar em cozinhas profissionais.

Esta faca é adequada para uso intensivo em cozinhas industriais?

Sim, o cabo em polipropileno injetado é resistente a golpes e a altas temperaturas, e a união permanente com a lâmina garante robustez e durabilidade para operações de produção contínua.

Qual o benefício do design ergonómico do cabo?

O design ergonómico e a superfície antiderrapante do cabo reduzem a fadiga da mão e aumentam a segurança durante o manuseamento, prevenindo acidentes e permitindo um controlo mais preciso do corte.

Porque é importante a união permanente entre lâmina e cabo?

A união permanente por injeção elimina fendas onde bactérias e resíduos de alimentos possam acumular-se, garantindo um elevado padrão de higiene e facilitando a limpeza, crucial para estabelecimentos que seguem rigorosas normas sanitárias.